

Hagen Gnote
REZEPTHEFT
Nr. 26

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Feine

Lachs-Rezepte

GARNELEN-LACHSRÖLLCHEN IN BRICKTEIG

Zutaten für 4 Personen

Garnelen-Lachsrollchen in Brickteig

450 g Lachsfilet
½ Fenchel
½ gelbe und rote Paprikaschote
1 kleine Zucchini
Salz, Pfeffer
Etwa 150 ml Sahne
Brickteigblätter
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
200 g geschälte Garnelenschwänze

Zubereitung

Garnelen-Lachsrollchen in Brickteig

1 Lachsfilet ohne Haut und Gräten waagrecht in 4 dünne Scheiben schneiden und zu gleichmäßigen Rechtecken begradigen. Dabei entstehende Lachsabschnitte (ca. 100 g) für die Farce beiseite stellen.
2 Gemüse sehr fein würfeln. Von der Zucchini nur das äußere Fruchtfleisch ohne die wässrigen Kerne verwenden. Gemüswürfel über Wasserdampf oder in Salzwasser knapp bissfest garen, sofort eiskalt abschrecken, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3 Lachsabschnitte und Sahne 12 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen. Lachsabschnitte in den Mixer geben, salzen und pürieren. Dabei nur soviel eiskalte Sahne zufügen, bis eine feste, streichfähige Farce entsteht.

Fertigstellen und Anrichten

Brickteig in breite Streifen schneiden und mit warmer geklärter Butter einpinseln. Auf jeden Streifen ein Lachsrechteck legen. Garnelenschwänze, Farce und Gemüswürfelchen mischen und auf dem Lachs verteilen. In den Brickteig einrollen, die Enden dekorativ verschließen und auf gefettetem Backpapier im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 12 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, wenn der Teig zu stark bräunt.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Obst- und Gemüseschneider

Schneidet Würfel, Stifte und Spalten
Nr. 068Z08
38,95 €



Mini-Food-Processor

Grob hacken bis fein pürieren
Nr. 047M03CR
79,95 €



Silikon-Back- und Arbeitsmatte

180 x 60 cm, für jahrelangen Gebrauch Nr. 376H03
29,95 €



RUCOLA-CREMESUPPE MIT RÄUCHERLACHS-ROSETTE

Zutaten für 4 Personen

Rucola-Cremesuppe

2 Bund Rucola, etwa 200 g
300 ml Olivenöl
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
30 g Mehl
125 ml Weißwein
½ l Hühnerfond
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Außerdem

einige Scheibchen Räucherlachs

Zubereitung

Rucola-Cremesuppe

1 Den Rucola waschen und sehr gut trocken tupfen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Rucola darin portionsweise ganz kurz kross frittieren. Einige frittierte Rucolablätter für die Garnitur beiseitestellen.

2 Den übrigen frittierten Rucola klein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen, dann das Mehl einrühren und kurz mit anschwitzen. Unter ständigem Rühren den Weißwein sowie den Hühnerfond zufügen, den gehackte Knoblauch unterrühren und alles 10 Minuten kochen.

3 Anschließend die Suppe mit der Sahne und den frittierten Rucolablättern in den Mixer geben, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe erneut kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Die Rucola-Cremesuppe in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Aus den Lachsscheiben kleine Rosetten formen, diese jeweils in der Mitte anrichten und alles mit frittierten Rucolablättern garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Weißwein aus Mallorca

6 Flaschen à 750 ml
Nr. 500D09
49,95 €



Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml.
Nr. 05H05
11,95 €



Baikal-Räucherlachsfilet ab 360 g

Nr. 344C07
116,58 EUR / 1 Kilogramm



KÖNIGSKRABBen-LACHS-ROULADE AUF LAUCHSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Königskrabben-Lachs-Roulade

240 g Königskrabbenfleisch aus dem Glas (Kamtschatka-Krabbe)
500 g Lachsfilet (aus der Mitte)
½ Fenchel
1 Möhre
½ gelbe und rote Paprikaschote
1 kleine Zucchini
Salz
Pfeffer
etwa 150 ml Sahne

Lauchsauce

3 kleine Stangen Lauch
Salz
2 EL Butter
100 ml Weißwein
50 ml Noilly Prat
100 ml Fischfond
200 g Crème fraîche
Pfeffer

Außerdem

Basilikumblättchen

Zubereitung

Königskrabben-Lachs-Roulade

1 Krabbenfleisch in einem Sieb abtropfen lassen. In kleine Würfel schneiden und dabei sorgfältig alle Chitinstreifen entfernen.
2 Lachsfilet enthäuten und mit einer Fischpinzette eventuell vorhandene Gräten entfernen. Das Filet waagrecht in 4 dünne Scheiben teilen. Daraus 4 gleichmäßige Rechtecke schneiden. Die restlichen Lachsabschnitte (ca. 100 g) für die Farce beiseitestellen.
3 Gemüse putzen oder schälen und sehr fein würfeln. Dabei von der Zucchini nur die äußeren grünen Teile ohne die inneren wässrigen Kerne verwenden. Die Gemüseswürfel in leicht gesalzenem Wasser oder im Dünsteinsatz eines Topfes über Wasserdampf knapp bissfest garen. Eiskalt abschrecken und trocken tupfen.
4 Die Lachsabschnitte mit der Sahne im Tiefkühlfach 12 Minuten vorkühlen. Anschließend in den Mixer geben, salzen, pfeffern und pürieren. Dabei so viel eiskalte Sahne zufügen, bis eine feste, streichfähige Farce entsteht. Krabbenfleisch und Gemüseswürfel unter die Farce heben. Einige Gemüseswürfel für die Garnitur beiseitestellen.
5 Die Lachsscheiben auf Klarsichtfolie auslegen. Mit der Farce bestreichen und mithilfe der Folie fest aufrollen. Die Folienenden zusammendrehen und fest verschließen. Hierfür die kleinen Drahtverschlüsse von Tiefkühlbeuteln nutzen. Die Rouladen in ca. 90 °C heißem Wasser 15 Minuten unterhalb des Siedepunktes pochieren.

Lauchsauce

1 Lauch putzen, gründlich waschen und alle verwertbaren grünen Teile für die Sauce beiseitestellen.
2 Die weißen Teile der Lauchstangen in 3 cm lange Stücke schneiden. In leicht gesalzenem Wasser oder in einem Dämpfeinsatz eines Topfes über Wasserdampf bissfest garen.
3 Grüne Lauchteile grob zerkleinern. In einer Kasserolle Butter zerlassen und den Lauch darin hell andünsten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Fischfond zugeben und kurz aufkochen. Crème fraîche unterrühren und die Sauce sämig reduzieren.
4 Die Sauce mit dem Mixstab pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Lauchsauce und Lauchgemüse auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Königskrabben-Lachs-Rouladen aus der Folie wickeln. Jeweils in 3 Stücke teilen und auf dem Saucenspiegel anrichten. Alles mit den restlichen Gemüseswürfeln und Basilikum garnieren.

Anmerkung

Königskrabben (*Paralithodes camtschaticus*), auch Kamtschatka-Krabben oder King Crabs genannt, sind äußerst wohlschmeckende Tiefseekrabben. Sie werden nördlich des Polarkreises im Nordpazifik, in Alaska oder in der Barentsee gefangen. Dann wiegen sie etwa 6 kg. Lebend kann man sie nur über kurze Strecken transportieren. Deshalb werden sie an Ort und Stelle direkt nach dem Fang verarbeitet. Ihr zartes Krebsfleisch ist als Konserve oder tiefgefroren eine mit Hummer und Languste vergleichbare Delikatesse.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Fischfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
11,95 €



Spezial-Dampfgartopf
3-teiliger Spezial-Dampfgartopf
Nr. 445A01
56,95 €



Vario-Pürierstab mit Kartoffelstampfer
3-teiliger Spezial-Dampfgartopf
Nr. 386G01
69,95 €



LACHS MIT ERDBEEREN

Zutaten für 4 Personen

Gemüse-brunoise (Würfelchen)

1 Möhre
1 Stück Knollensellerie
1 Zucchini
Salz, Pfeffer

Erdbeersauce

1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Mehl
50 ml Weißwein
200 ml Fischfond
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
150 ml Sahne
2 EL Erdbeerkonfitüre
Saft von ½ Zitrone
4 Erdbeeren
Salz, 2 EL Cognac

Lachs

600 g Lachsfilet mit Haut
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Außerdem

1 EL Butter
Salz, Pfeffer
etwa 30 rosa Pfefferkörner
10 Erdbeeren
etwas Minze

Zubereitung

Gemüse-brunoise (Würfelchen)

1 Möhre und Sellerie schälen und beides sehr fein würfeln. Von den Zucchini die Enden abscheiden. Senkrecht stellen und auf allen 4 Seiten eine ca. 3 mm dünne Scheibe abschneiden. Den übrig gebliebenen inneren Teil mit den wässrigen Kernen wegwerfen. Die Zucchinischeiben ebenfalls in feine Würfelchen schneiden.
2 Möhren- und Selleriewürfel im Dämpfeinsatz eines Topfes über Wasserdampf oder in leicht gesalzenem Wasser knapp al dente garen. Zucchiniwürfel, die eine viel kürzere Garzeit haben, erst knapp vor Ende des Garprozesses zufügen. Alle Gemüsewürfel sofort eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und trocknen.

Erdbeersauce

1 Die Schalotte schälen und fein hacken. In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und anschwitzen. Weißwein und Fischfond unter Rühren mit dem Schneebesen zufügen. Gewürznelken und Lorbeerblatt hinzugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
2 Sahne zufügen und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Die Sauce soll eine leicht cremige Konsistenz haben.
3 Erdbeerkonfitüre, Zitronensaft und ganze Erdbeeren in die Sauce geben. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Cognac abschmecken.

Lachs

1 Das Lachsfilet von den Gräten befreien, waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lachsfiletstücke darin zuerst auf der Hautseite etwa 6 Minuten kräftig anbraten. Wenden und auf der anderen Seite weitere 3 bis 4 Minuten bei reduzierter Hitze braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Lachs einige Minuten zugedeckt warm ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Gemüsewürfelchen erwärmen, in wenig Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfiletstücke auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Erdbeersauce überziehen und rosa Pfefferkörner darüber streuen. Die Gemüsewürfelchen daneben anordnen. Mit Erdbeerhälften und Minze garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Lorbeer aus der Türkei

150 ml Volumen
Nr. 545Z01
6,95 €



Konische Sauteusen-

Stielkasserolle
Ø 12 cm
Nr. 526H02481
16,95 €



Profi-Mandoline

243,5 x 16 x 22 cm
hoch (BxTxH)
Nr. 086G04
59,95 €



LACHS-PASTA-RÖLLCHEN MIT SAFRANSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Lachs

350 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Pastateig

150 g Mehl
1 Ei, 1 Eigelb
1 TL Öl
½ TL Salz

Lachs-Röllchen

1 EL gehackter Dill
1 Eiweiß, 1 EL Butter
200 ml heißer Fischfond

Safransauce

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 TL Mehl
50 ml Weißwein
50 ml Noilly Prat
150 g Crème fraîche
150 ml Fischfond
1 g Safranfäden
Salz, weißer Pfeffer

Außerdem

Dillspitzen für die Garnitur

Zubereitung

Lachs

1 Das Lachsfilet halbieren und eine Hälfte in 2 mm dünne und etwa 8 cm breite Scheiben schneiden. Das gelingt in leicht angefrorenem Zustand besonders gut. Die Lachsscheiben kühl stellen.
2 Die andere Hälfte des Lachsfilets in grobe Würfel schneiden. Mit der Sahne 12 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen. Lachswürfel salzen, pfeffern und im Mixer pürieren. Dabei so viel eiskalte Sahne hinzugeben, bis eine streichfähige Farce entsteht. Die Lachsfarce ebenfalls kühl stellen.

Pastateig

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Eigelb, Öl und Salz zufügen und alles mit den Händen zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. Nimmt der Teig das Mehl nicht vollständig auf, noch 1 EL Wasser zugeben. Den Teig zur Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2 Den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Dafür den Teig mehrfach durch die Walzen drehen, der Walzenabstand sollte dabei erst 5 mm, dann 3 mm und zum Schluss 0,5 bis 1 mm betragen. Die Teigplatten in 12 x 8 cm große Rechtecke schneiden. Leicht mit Mehl bestäuben und kurz antrocknen lassen.

Lachs-Röllchen

1 Die Teigrechtecke mit den dünn aufgeschnittenen Lachsscheiben belegen. Die Lachsfarce darauf streichen und mit gehacktem Dill bestreuen. Teigränder zum Verkleben mit Eiweiß bestreichen und zu Röllchen aufrollen.
2 Lachs-Röllchen in eine mit Butter gefettete ofenfeste Form legen. Den heißen Fischfond angießen. Die Form mit Alufolie verschließen und die Lachs-Röllchen im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 25 Minuten garen.

Safransauce

1 Die Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
2 Das Mehl mit dem Schneebeesen einrühren. Weißwein, Noilly Prat, Crème fraîche und Fischfond zufügen. Knoblauch pellen, pressen und in die Sauce geben. Unter gelegentlichem Rühren mit dem Schneebeesen in 10 Minuten zu einer sämigen Sauce einkochen.
3 Durch ein feines Sieb passieren. Safranfäden zufügen und weitere 5 Minuten bei geringer Hitze sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Die Lachsrollchen auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Safransauce umgießen. Mit einigen Dillspitzen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Fischfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
11,95 €



5-tlg Nudelmaschinen
20,5 x 13,5 x 13 cm
hoch, wiegt 1,5 kg
Nr. 526G01
159,95 €



Safran
Edle Gewürz-Rarität
aus Spanien
Nr. 22H01
9,95 €



SOUS-VIDE LACHSFILET AUF MANGOLD MIT PAPRIKA-SABAYON

Zutaten für 4 Personen

Lachs

700 g Lachsfilet

Mangold

1 Bund Mangold
Salz

Paprika-Sabayon

1 große rote Paprikaschote
½ Chilischote
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
1 TL Zucker
½ Zitrone
Salz, Pfeffer
4 Eigelb
2 EL kalte Butter

Außerdem

glatte Petersilie

Zubereitung

Lachs

1 Das Lachsfilet von der Haut und auch von darunter liegenden dunkelgrauen Fettstellen befreien. Vorhandene Gräten mit der Grätenpinzette oder einer kleinen Zange entfernen. Das Fischfilet waschen, trockentupfen und im Kochbeutel vakuumieren. Wasser im Sous-vide Garer auf 46 °C erwärmen und den Lachs darin 20 Minuten garen.

Mangold

1 Mangold waschen und die Stiele von den grünen Blättern trennen. Sorgfältig die Fäden der Stiele abziehen. Die Blätter einmal längs halbieren und quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. 2 Stiele und fein geschnittene Blätter im Dünsteinsatz eines Topfes über Wasserdampf gar dämpfen oder in leicht gesalzenem Wasser (10 g Salz/Liter) bissfest garkochen. Stiele diagonal in 5 cm breite Rauten schneiden.

Paprika-Sabayon

1 Paprika längs halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen. In grobe Würfel schneiden und mit Gemüsefond, Weißwein, dem Saft der halben Zitrone und Zucker in einem Topf auf kleiner Flamme gar köcheln. Im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

2 Mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelbe zufügen und im Wasserbad zu einer schaumigen Sabayon aufschlagen. Die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen untermontieren.

Fertigstellen und Anrichten

Auf vorgewärmte heiße Teller die Mangold Blattstreifen geben. Die in Rauten geschnittenen Stiele darauf anordnen. Das Lachsfilet in 4 schöne Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig flüssige Butter darauf geben und die Oberfläche mit dem Flambier-Brenner leicht bräunen. Mit ein wenig Paprika-Sabayon umgießen und einige Petersilienblättchen zufügen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Sous vide Topfeinsatz

Passt in alle Töpfe ab
15 cm Höhe
Nr. 188X01
99,95 €



Gemüsefond

Je 3 Gläser à 200 ml.
Nr. 15U01
11,95 €



Flambierbräuner

delstahl mit Nylon,
13 x 6,5 x 17 cm hoch,
wiegt 320 g
Nr. 251K02
49,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Lachs-Garnelen-Mousse
in Caccavelle mit Safransauce >



Lachsmousse Zucchini-Röllchen
mit gefüllten Zucchini-Blüten >



Lachsklößchen
mit Salbei-Linguine >



Kartoffel-Risotto mit pochiertem
Lachs und Estragonsenf-Creme >



Weißkohl
mit Lachsfüllung >



Zander-Timbale mit Lachsfüllung
auf Safran-Fenchel-Creme >



Lachs im Wirsingmantel
mit Schnittlauchkartoffeln >



Gemüsenudel-Bavette mit
Gremolata und Lachswürfeln >



Lachsforelle in Blätterteig
mit grüner Estragonsenf-Sauce >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.de](https://www.hagengrote.de)

oder in unserem neuen *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland